



Bohnen im Speck

Zutaten

400g	Bohnen
12	Tranchen Speck
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Spitzen abschneiden, Bohnen in kochendes Salzwasser geben, ca. 10 Min kochen, sollten noch etwas knackig sein. In Kaltwasser abschrecken (Bohnen bleiben schön grün). Je 5 Bohnen mit Specktranche umwickeln. Vor dem Servieren in etwas Pflanzenöl auf allen Seiten anbraten und mit Pfeffer würzen.